RESTAURANT LE MONTREALAIS

MERCREDI LE 25 DÉCEMBRE 2013 ET MERCREDI LE 1ER JANVIER 2014

BRUNCH: 59 $ (+ 15% service + taxes)

LE COMPTOIR DE POISSONS / FISH COUNTER

-Plateaux de poissons boucanées : truites fumées à chaud, esturgeons et anguille / *Platter of smoked fish : smoked trout, sturgeon and eel*

-Plateaux de poissons en terrines et roulades / *Platter of rolled fish and fish terrines*

-Plateaux de saumon mariné maison et ses garnitures / *Platter of marinated salmon and its garnishings*

-Tartares de truite et flétan à la Vodka et au caviar Tobiko / *Trout and halibut tartares with Vodka and Tobiko caviar*

-Pinces de crabes, trempette au safran / *Crab claws, saffron dip*

-Céviche de pétoncles marinés à la limette en vedette / *Marinated scallops ceviche with lime served in verrine*

-Crevettes 31/40 et, sauce cocktail et champagne / *Shrimps 31/40, cocktail and champagne sauce*

-Vitello tonnato

-Rillettes d'oie fermière / *Rillettes of goose*

-Plateau de jambonneau en quartier aux petits cornichons / *Ham with pickles*

-Plateaux de cappicolo, bressaola, pancetta et salami secco / *Platters of cappicolo, bressaola, pancetta, salami*

-Plateaux de ballottines de canard et mini terrine de lapin / *Platter with duckling ballottines and mini rabbit terrine*

-Plateaux de tête fromagée / *Platter of « tête fromagée »*

-Assiettes de tomates et bocconcini / *Platter of tomatoes and bocconcini*

-Assiettes d'oranges poivrées, vinaigre balsamique / *Platter of peppered oranges, balsamic vinegar*

-Assiettes de légumes grillées / *Platter of grilled vegetables*

-Assiettes d'asperges vertes, sauce mousseline à l'orange/ *Platter of green asparagus, orange mousse sauce*

-Prosciutto au melon / *Prosciutto with melon*

-Table des fromages assortis, pains et assortiment de raisins / *Assorted cheeses table, bread and assorted grapes*

-Salade de crevettes de Matane à l'orientale / *Oriental style Matane shrimps salad*

-Salades simples, 4 vinaigrettes, condiments et les garnitures (mâche, mizuna, arugula, frisée, Boston)
Simple salads, 4 vinaigrettes, condiments and garnishings

LES SALADES COMPOSÉES / *SALADS*

-Salade de concombres et saumon fumé au fromage blanc parfumée à l'aneth / *Cucumber and smoked salmon salad with white cheese and dill*

-Salade de fenouil, calmars et chorizo/ *Fennel, squid and chorizo salad*

-Salade de légumes et nouilles de riz à l'orientale / *Oriental style vegetables and rice noodles salad*

-Salade de confit de canard, sauce à la moutarde de Dijon / *Confited duckling salad with Dijon mustard sauce*

LES POTAGES / SOUPS

-Consommé de bœuf aux petits légumes / *Beef consommé with small vegetables*

-Bisque de crevettes au fenouil / *Shrimps bisque enhanced with fennel*

-Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad*

LES PLATS CHAUDS / *HOT DISHES*

-Oeufs brouillés, bacon, saucisses / *Scrambled eggs, bacon, sausages*

-Œufs pochés aux aubergines et fromage de chèvre, sauce hollandaise / *Poached eggs with eggplants and goat cheese, hollandaise sauce*

-Bruschetta classique sur pain grillé à la tomate, ail et basilic / *Bruschetta with tomato, garlic and basil*

-Medaglioni de canard de Brome braisés, jus de viande aux pleurotes / *Braised Brome Lake duckling medaglioni, meat jus with oyster mushrooms*

-Moules Marinière à la julienne de poireaux fondue / *Mussels Marinière with a leek fondue*

-Filet de saumon poêlé, sauce choron / *Pan-seared fillet of salmon with a choron sauce*

-Tourtière traditionnelle à la Québécoise, ketchup de tomate verte / *Traditional Quebec style tourtière with green apple ketchup*

-Poitrine et cuisse de dinde, farce aux marrons, sauce au Porto et sauce canneberges
Breast and leg of turkey with a chestnut stuffing, Port wine sauce and cranberry sauce

-Côte de bœuf de l'ouest rôtie au jus / *Roast prime rib of western beef au jus*

LEGUMES ET FECULANTS / *VEGETABLES AND POTATOES*

-Jardinière de légumes de saison / *Seasonal vegetable jardinière*

-Choux de Bruxelles braisés / *Braised Brussels sprouts*

-Gratin de pommes de terre douces / *Sweet potatoes au gratin*

LES DESSERTS DU BUFFET / *DESSERTS FROM THE BUFFET TABLE*

Les bûches gourmandises / Gourmandise Christmas logs :

- Tout chocolat / *Chocolate*
- Cassis et marrons / *Blackcurrant and chestnut*
- Bûche au café traditionnelle / *Traditional coffee Christmas log*
- Contrarié à la crème brûlée / *Contrarié with crème brûlée*

Les tartelettes / Tartlets

- Tartelettes sablées aux bleuets / *Blueberry shortbread tartlets*
- Tartelettes fines aux pommes / *Apple tartlets*
- Minced meat pie

Les délices en petits contenants / Sweet temptations served in small containers :

- Pannacotta à la confiture de bleuets / *Pannacotta with blueberry jam*
- Mont-Blanc en verrine / *Mont-Blanc verrine*
- Mousse chocolat, gelée cassis et crumble / *Chocolate mousse, black currant jelly and crumble*
- Vacherin aux petits fruits / *Fruit vacherin*

Dans la grande tradition / Traditional desserts

- Croquembouche
- Christmas plum pouding
- Stöllen
- Mini Pâtisseries françaises / *Miniature French pastries*
- Mini éclairs et Choux à la crème / *Mini éclairs and mini puff pastries with cream*
- Sfogliatelle assorties / *Assorted sfogliatelle*

Les grandes douceurs pâtissières

- Roses des Neiges; St.Honoré; Brise d'été;
- Charlotte aux fruits / *Fruit charlotte*
- Baba au rhum / *Rum baba*
- Gâteau au fromage du Montréalais / *Cheesecake*

Station animée / Animated station

- Mini crème brûlée à la vanille / *Mini vanilla crème brûlée*
- Mini crème brûlée à la pistache / *Mini pistachio crème brûlée*
- Mini crème brûlée au chocolat / *Mini chocolate crème brûlée*

- Crêpes fines Bretonne / *Fine crêpes*
- Sauce chocolat/chocolate sauce; sauce Suzette; crème anglaise; coulis et cascade de petits fruits rouge/coulis and cascade of red fruit